



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARABAŞI ÇORBASI

6 adet tavuk baget (tüm tavukta olabilir)

1 adet kuru soğan

3 yemek kaşığı un

1 yemek kaşığı domates

1 yemek kaşığı biber salçası

1 tatlı kaşığı kırmızı biber

1 çay kaşığı karabiber

1 yemek kaşığı tereyağı

Yarım çay bardağı zeytinyağı

Yeteri kadar su

Hamuru için:

2.5 su bardağı su

3 yemek kaşığı un

Yeteri kadar tuz

Öncelikle tavukları bir tencerede haşlayın. Haşlanan butları kemiklerinden ayırıp küçük parçalara ayırın. Sonra hamuru hazırlayın. Bunun için unu kuru olarak tencerede kokusu çıkana kadar kavurun. Un ılıyınca soğuk su ve tuzu ekleyip hızlı bir şekilde karıştırın. Kaynamaya başlayınca ocaktan alıp Hamur, ıslatılmış düz bir tepsiye dökülür. Kare kare veya baklava dilimi gibi dilimlenir.

Diğer tarafta tereyağı ve zeytinyağını tencereye koyun. İnce doğranmış soğanı ekleyin. Hafif pembeleşince unu ekleyin. Unun rengi sarıya dönünce salçayı ekleyip biraz daha kavurun. Tencereyi ocaktan alıp azar azar soğuk su ilavesiyle unu inceltin. topaklanma olmaması için. Tavuk suyunu ekleyip yeniden ocağa koyun.

Kaynamaya başlayınca kadar ara ara karıştırın. Kaynamaya başlayınca tavuk etlerini ekleyin. Tuzunu ilave edin.

Kaynamaya başlayınca ocağın altını kapatıp hamurlarla beraber servis edin.

Not: Çorbayı yerken, önce hamurdan bir parça kaşığa alınır. Sonra kaşık çorbaya daldırılır. Bu çorba hamuruyla beraber çiğnenmeden yutularak yenilir.

